

PEMBERDAYAAN PEREMPUAN MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK MAKANAN BERBASIS KEUNGGULAN LOKAL DI DESA BEJIHAJO, GUNUNG KIDUL

Widyaningsih, Fitta Ummaya Santi dan Trisanti

Universitas Negeri Yogyakarta, email: widyaningsih@uny.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengolahan bahan makanan lokal bagi perempuan di Bejiharjo merupakan salah satu kegiatan untuk membangun kesadaran masyarakat mengenai diversifikasi produk makanan yang bernilai jual tinggi. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang olahan makanan lokal secara bervariasi. Hal ini disebabkan melimpahnya hasil pangan lokal yang masih diolah secara sederhana sehingga tidak memiliki nilai jual yang tinggi.

Kegiatan ini dilakukan dengan pendekatan pembelajaran orang dewasa kepada 25 orang perempuan yang tergabung dalam kelompok PKK Mawar yang ada di dukuh Karangmojo, Bejiharjo, Gunung Kidul. Metode yang digunakan yaitu ceramah, tanya jawab dan praktek memasak.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa: 1) Kegiatan pengolahan makanan lokal mampu meningkatkan pengetahuan, pengalaman belajar yang bermakna, dan motivasi warga belajar untuk memproduksi makanan lokal; 2) Terbentuk empat kelompok belajar dengan jumlah anggota 6-7 orang. Oleh karena itu pendampingan dan pembinaan kelompok sasaran perlu dilakukan secara berkelanjutan dan melibatkan pihak-pihak terkait.

Kata kunci: makanan lokal, diversifikasi, pengalaman belajar

PENDAHULUAN

Bejiharjo adalah desa di kecamatan Karangmojo, Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia. Terletak di sebelah timur kota Yogyakarta dengan jarak 45 Km. Desa Bejiharjo merupakan desa yang memiliki luas wilayah 1.825.482 Ha dengan rincian luas wilayah tanah sawah 1.825,4825 Ha, tanah pekarangan 759,0425 Ha, tanah tegal 951,5000 Ha, tanah lain-lain 65,4255 Ha.

Desa Bejiharjo secara administratif mempunyai batas wilayah yaitu:

Tabel 1 Batas Administratif

No	Batas Wilayah	Desa
1	Utara	Kecamatan Nglipar
2	Barat	Kecamatan Wonosari
3	Timur	Desa Ngawis dan Wiladeg
4	Selatan	Desa Bendungan dan Desa Wiladeg

Sumber: Pemdes Bejiharjo

Terdapat sedikitnya 12 gua yang berpotensi sebagai wisata, sungai, telaga, serta areal perikanan dan persawahan. Wisata alam yang dimiliki Desa ini mencakup: a) Obyek wisata Goa Pindul, yang panjang totalnya 300 m dan lebar rata-ratanya 5-6 m, kedalaman air antara 4-7 m, tinggi permukaan air ke langit-langit gua sekitar 4,5 m, waktu tempuh sekitar 20-40

menit; b) Kali Oyo sebagai sungai ini nampak sangat indah karena tebing-tebing batu yang unik dan merupakan eksokars; c) Goa Sie Oyot yang memiliki hamparan (ribuan) stalagtit yang masih aktif dan stagmite yang sudah menyatu dengan stalagtit; d) Mata Air Suroh merupakan sungai bawah tanah yang muncul ke permukaan dan membentuk kolam dan menjadi media untuk terapi ikan secara alami; e) Jembatan Alam Kedung Buntung merupakan jembatan batu alam yang terbentuk secara alami.

Pekerjaan masyarakat Bejiharjo mayoritas sebagai petani sebanyak 4.480 orang, sehingga dapat dikatakan tingkat perekonomian masyarakat masih tergolong rendah. Sementara mata pencaharian lainnya meliputi PNS 174 orang, Pensiunan PNS 121 orang, TNI/POLRI 26 orang, Pedagang 754 orang, Tukang 371 orang, Buruh swasta 1.714 orang, Peternak 399 orang dan lainnya sebanyak 2.054 orang. Kondisi di atas dikarenakan tingkat pendidikan yang rendah yang dimiliki warga masyarakat sehingga akses untuk mendapatkan pekerjaan yang lebih baik juga terbatas.

Kondisi sosial desa Bejiharjo sangat menjunjung nilai-nilai gotong royong. Berbagai kebudayaan yang ada diantaranya: seni musik, seni suara, seni tari/pertunjukan, seni drama/teater, adat tradisi, seni kriya dan dekorasi serta cagar budaya. Sebagian besar merupakan petani, namun banyak pula yang menjadi pengrajin, PNS, maupun berwiraswasta. Mayoritas pekerjaannya petani dan buruh sehingga secara kondisi perekonomiannya mayoritas tergolong ekonomi menengah ke bawah. Latar belakang pendidikan masyarakat desa Bejiharjo sebagian besar lulusan SD/ sederajat, walaupun ada juga beberapa orang yang melanjutkan pendidikannya sampai ke pendidikan tinggi.

Kondisi ekonomi desa Bejiharjo menggambarkan bahwa terdapat hasil perkebunan dan pertanian seperti singkong, jagung dan kacang tanah yang bisa dimanfaatkan masyarakat untuk pemenuhan kebutuhan sehari-hari. Meskipun desa Bejiharjo merupakan desa yang memiliki hasil perkebunan yang cukup baik, akan tetapi cara pengolahan hasil panen belum inovatif, masih sebatas olahan tradisional atau dijual mentah. Padahal dengan pengolahan makanan yang diversifikasi (beragam) dapat meningkatkan nilai jual sebuah produk. Diversifikasi pangan adalah suatu upaya untuk memvariasikan konsumsi pangan. Hal yang dimaksud adalah konsumsi pangan selain nasi. Selain itu penemuan-penemuan olahan makanan baru bisa menggantikan makanan pokok seperti beras. Sebagai contoh, singkong yang diolah menjadi tepung atau makanan bentuk lainnya bisa menggantikan beras sebagai makanan pokok. Begitu juga dengan jagung dan juga jenis makanan lainnya.

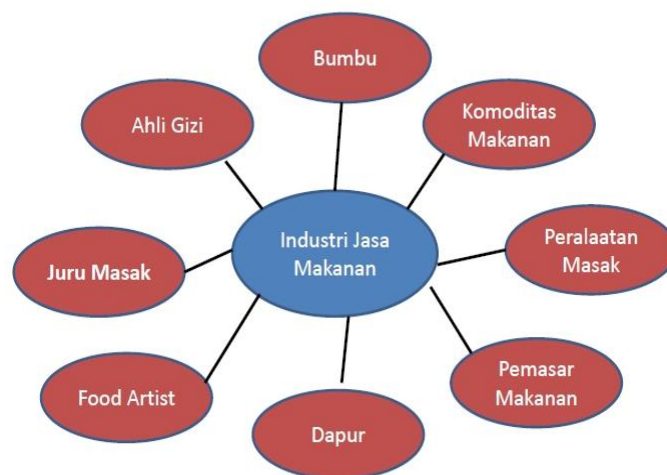
Makanan lokal saat ini tengah menjadi rujukan makanan sebagai sajian makanan dalam rapat-rapat lembaga. Hal di atas adalah himbuan dan kebijakan pemerintah tentang pengonsumsi makanan lokal dalam acara rapat atau kegiatan di lembaga pemerintahan. Dengan himbuan pemerintah tersebut maka permintaan pasar tentang makanan lokal akan semakin meningkat pula. Selain itu, mengingat desa Bejiharjo sebagai desa wisata yang sering dikunjungi oleh wisatawan, maka olahan makanan lokal yang bervariasi akan menjadi rujukan kuliner wisatawan. Pengunjung yang berasal dari luar daerah biasanya lebih tertarik untuk mencicipi makanan olahan produk lokal. Maka dari itu, masyarakat di sana perlu dibekali keterampilan dalam mengolah berbagai macam makanan lokal. Sebuah keterampilan akan terwujud dengan baik dengan adanya kegiatan pelatihan yang dilakukan secara teratur, artinya individu (anggota masyarakat) harus mempelajari sesuatu (materi) guna meningkatkan kemampuan, keterampilan dan tingkah laku dalam pekerjaan dan

kehidupan sehari-hari dalam menopang ekonominya (pendapatan). Dalam pelatihan terkandung aspek-aspek yang meliputi:

- a. Pelatih, yakni orang-orang yang memberikan pengetahuan dan keterampilan.
- b. Peserta pelatihan, yakni warga masyarakat yang membutuhkan pengetahuan dan keterampilan.
- c. Proses pembelajaran, yakni peristiwa penyampaian pengetahuan dan keterampilan.
- d. Bahan pelatihan, yaitu berbagai materi yang akan disampaikan pelatih kepada peserta dalam proses pembelajaran dalam pelatihan.

Pemberdayaan perempuan di desa wisata Bejiharjo Kecamatan Karangmojo dilakukan melalui pelatihan wirasausaha jasa kuliner. Wirausahaan jasa kuliner dipilih dan dipertimbangkan adanya daya dukung dari potensi lingkungan, potensi wisata dan tersedianya bahan lokal yang relevan. Potensi lingkungan dan tersedianya bahan lokal merupakan stimulus yang diharapkan dapat membangkitkan warga masyarakat khususnya ibu-ibu dalam mempraktekkan hasil belajarnya dalam kehidupan sehari-hari. Pemilihan dan penggunaan bahan lokal dalam pendidikan berbasis komunitas yang tepat memiliki arti penting untuk mencapai keberhasilan dalam pemberdayaan perempuan. Keberhasilan pendidikan banyak dipengaruhi oleh kondisi peserta didik, pendidik, kondisi lingkungan, fasilitas dan pemilihan materi yang sesuai dengan komunitas belajar.

Dampak keberadaan desa wisata adalah munculnya perekonomian baru, khususnya dalam menyediakan jasa makanan. Wisata asing seringkali memilih untuk mencoba makanan baru yang tidak ada di daerahnya. Hal ini mendorong masyarakat untuk berkreasi menghasilkan menu olahan yang enak, menarik dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Pengelolaan jasa kuliner yang baik akan menghasilkan makanan yang berkualitas baik dari segi rasa, penampilan, nilai makanan, keamanannya, dan suhu makanan (Moh. Liga Suryadana, 2009).



Gambar 1. Komponen Industri Kuliner (Sumber: Moh. Liga Suryadana, 2009)

Gambar 1 di atas menunjukkan sangat pentingnya layanan yang baik untuk menyajikan makanan inovatif dan diminati para pengunjung.

Tujuan dari kegiatan ini adalah 1) memberi pengetahuan diversifikasi dan keterampilan dalam mengolah pangan lokal sehingga meningkatkan nilai jual, 2) terbentuknya kelompok usaha bersama (KUBE), 3) meningkatkan perekonomian warga belajar dalam sektor ekonomi. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam: 1) meningkatkan pengetahuan kelompok sasaran dalam mengolah keunggulan lokal hasil pertanian menjadi makanan yang memiliki nilai jual tinggi, 2) menumbuhkan perekonomian masyarakat melalui kegiatan kelompok usaha bersama (KUBE), 3) menjalin kerjasama yang positif antar UNY khususnya jurusan pendidikan luar sekolah dan masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian ini dilaksanakan di desa Bejiharjo, Gunung Kidul. Khalayak sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga sejumlah 25 orang. Kegiatan pelatihan dilakukan di lokasi komunitas jasa kuliner di Wira Wisata dan Omah Pasinaon Bejiharjo. Kegiatan pelatihan ini dilakukan untuk memotivasi perempuan berwirausaha dan memberikan pengetahuan dan keterampilan berwirausaha jasa kuliner. Di samping itu diberikan materi manajemen pengelolaan wirausahasa kuliner. Kegiatan dilanjutkan dengan praktek di lapangan yang dilanjutkan dengan pembinaan serta pendampingan. Pada kegiatan pelatihan dilakukan dengan melibatkan tenaga ahli wirausahawan jasa kuliner yang ahli di bidangnya.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode pembelajaran berorientasi pengalaman, serta menekankan kepada pembelajaran orang dewasa. Metode lain seperti ceramah, tanya jawab, dan praktek.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan selama empat pertemuan. Adapun waktu pelaksanaan kegiatan PPM yaitu:

Tabel 2. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan

Pertemuan	Hari/tanggal	Kegiatan
1	Kamis, 4 Juni 2015	<ul style="list-style-type: none">• Identifikasi kebutuhan kelompok belajar• Kesepakatan waktu pelaksanaan PPM
2	Senin, 15 Juni 2015	<ul style="list-style-type: none">• Pengetahuan tentang diversifikasi pangan lokal.• Membuat olahan: Sentiling Singkong Pisang Aroma, Singkong Crispy Keju Karamel, Lumpia singkong pedas.
3	Sabtu, 20 Juni 2015	<ul style="list-style-type: none">• Membuat olahan: Kacang telur manis, kacang telur balado.• Pengetahuan: cara penghitungan penjualan dan tata cara pengemasan dan pelabelan.
4	Jumat, 10 Juli 2015	<ul style="list-style-type: none">• Evaluasi dan penyerahan bantuan peralatan

Hasil pelaksanaan kegiatan diwujudkan dalam bentuk terselenggaranya kegiatan pelatihan olahan makanan lokal. Kegiatan yang dilakukan pada keempat kelompok sasaran menunjukkan adanya perubahan perilaku. Perubahan perilaku yang terjadi yaitu:

- a. Para kelompok sasaran menyadari akan pentingnya kelompok sasaran dalam rangka meningkatkan kegiatan usahanya terkait olahan pangan lokal.
- b. Para anggota kelompok sasaran memperoleh pengetahuan baru berupa keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi berbagai olahan makanan yang menarik dan bergizi.
- c. Para anggota kelompok sasaran termotivasi untuk mengembangkan usaha makanan lokal, dengan memfokuskan pada satu kelompok sasaran satu menu olahan makanan.
- d. Adanya keinginan dari kelompok sasaran untuk mendapatkan pelatihan lebih lanjut lagi guna meningkatkan keterampilan kelompok sasaran dalam pengolahan bahan pangan lokal. Hal ini terlihat dari tingginya motivasi mereka ketika menghadiri kegiatan olahan makanan dari kentang yang diselenggarakan oleh PUSDI LANSIA LPPM UNY.

Pembahasan

Kegiatan Pendidikan non formal melalui pelatihan pengolahan bahan pangan lokal bagi kelompok sasaran perempuan harus mampu mengubah perilaku kelompok sasaran. Perubahan perilaku tersebut meliputi kebiasaan hidup bersih dalam mengolah makanan, kemampuan menerapkan nilai-nilai positif dalam mengembangkan usaha pengolahan makanan, memahami pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan bahan makanan lokal. Bertolak dari hal di atas sebagai penyelenggara kegiatan pendidikan non formal perlu memperhatikan beberapa hal sebagai berikut:

Pertama, kondisi warga sasaran yang beragam perlu dipahami secara obyektif. Tingkat pendidikan, status sosial, status ekonomi dan karakteristik setiap anggota kelompok berbeda-beda. Oleh karena itu perlu dengan adanya identifikasi kebutuhan kelompok sasaran. Dengan metode brainstorming maka pendapat-pendapat dari setiap anggota dapat dituangkan dalam sebuah kelompok. Dari keberagaman pendapat tersebut, sehingga terwujud kesepakatan bersama. Dalam hal ini pendidik non formal bertugas sebagai fasilitator. Sikap atau karakter anggota sasaran berbeda-beda sehingga perlu pendekatan secara tepat. Mereka memiliki tingkat kepercayaan yang tinggi terhadap sesama anggota masyarakat. Hal ini terlihat ketika tim pengabdian menyerahkan seperangkat alat masak dan waktu itu ketua kelompok tersebut tidak hadir, sehingga salah satu dari anggota kelompok harus menemui ketua kelompoknya.

Kedua, memperhatikan pengalaman warga belajar sebagai dasar untuk mengembangkan kegiatan keterampilan. Meskipun kemampuan keterampilan masih tradisional, akan tetapi pengalaman mereka mengolah bahan pangan lokal sudah sering dilakukan. Kelemahan mereka adalah belum bisa mengkreasikan olahan makanan menjadi lebih menarik dan bergizi. Selain itu olahan makanan yang biasa diolah mereka belum terjamin higienitasnya, karena mereka kurang memperhatikan tingkat kebersihan. Pengalaman belajar yang dimiliki oleh warga sasaran harus dijadikan sebagai dasar pengetahuan mereka, sehingga penyelenggara program hanya menambah kreasi baru atau memperhalus proses pengolahan makanan lokal.

Ketiga, motivasi kelompok sasaran perlu dipertahankan dan dikembangkan. Kegiatan pembelajaran kepada anggota kelompok perlu menekankan bahwa setiap anggota kelompok memiliki motivasi intrinsik untuk mengikuti pembelajaran. Dengan motivasi intrinsik yang kuat maka setiap anggota kelompok akan mengikuti kegiatan pembelajaran dengan sungguh-sungguh dan memiliki keingintahuan yang besar terhadap materi yang diberikan. Oleh karena itu pelatihan pengolahan bahan pangan lokal harus diawali dengan penguatan motivasi intrinsik untuk mencapai keberhasilan.

Keempat, sumber belajar yang mendukung. Kelompok sasaran akan memiliki kepercayaan kepada sumber belajar yang dapat memberikan perubahan secara positif dan nyata. Sumber belajar bagi mereka bisa berupa nara sumber pelatihan, resep-resep olahan makanan, dan dari tim pengabdian sendiri yang mampu memberikan atau berbagai pengalaman. Dengan adanya sumber belajar yang mendukung akan meningkatkan motivasi dan keingintahuan warga belajar untuk terus berkreasi dengan bahan pangan lokal. Hal ini dikarenakan ketidaktahuan mereka akan terjawab saat kegiatan berlangsung.

Kelima, sarana-prasarana yang memadai. Kegiatan pelatihan akan berjalan dengan lancar dan sesuai dengan tujuan apabila ada sarana-prasarana yang memadai. Keterbatasan sarana prasarana akan menghambat kegiatan pembelajaran, khususnya ketika praktik pengolahan bahan pangan lokal. Keterbatasan tersebut dapat mengakibatkan hasil olahan tidak sesuai dengan resep yang ada. Oleh karena itu tim pengabdian dalam kegiatan pelatihan ini memberikan peralatan masak sehingga bisa digunakan untuk mempermudah dalam proses pembuatan makanan. Harapannya kelompok yang sudah terbentuk tersebut dapat melanjutkan usahanya dengan modal yang sudah diberikan oleh tim pengabdian.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil kegiatan pelatihan yang telah kami laksanakan, pelatihan dapat berjalan lancar sesuai rencana serta didukung penuh oleh kelompok sasaran. Antusias kelompok sasaran sangat tinggi, baik dalam kehadiran maupun pada saat proses pelatihan. Telah terbentuk 4 kelompok usaha yang terdiri masing-masing kelompok beranggotakan 6-7 orang. Hasil dari kegiatan tersebut dapat memberikan sumbangan positif bagi masyarakat, terutama kelompok sasaran akan pengetahuan baru tentang diversifikasi makanan, serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Kelompok sasaran menjadi kreatif dalam mengolah hasil pertanian lokal.

Saran

Beberapa saran terkait dengan penyelenggaraan PPM adalah:

1. Perlu dukungan anggota kelompok agar memiliki semangat yang tinggi dalam meneruskan kegiatan tersebut.
2. Kelompok sasaran perlu melakukan mitra kepada pengelola wisata gua pindul agar mampu memproduksi jasa kuliner secara berkelanjutan dan mandiri.

3. Lembaga pendidikan perlu senantiasa melakukan pendampingan, pemantauan dan penguatan kelompok sasaran secara berkala.

DAFTAR PUSTAKA

<https://wisuda.unud.ac.id/pdf/1112015006-3-Bab%20II.pdf>

<http://www.carakhasiatmanfaat.com>

Moh. Liga Suryadana.(2009). Perkembangan industri makanan (kuliner). Diakses dari www.repository.upi.ac.id, 20 Februari 2014.

Mustofa Kamil. *Model Pendidikan dan Pelatihan (Konsep dan Aplikasi)*. 2012. Bandung : Alfabeta.